



Velouté de butternut au lait de coco et curry

Fiche technique de fabrication N°2818

Pour Part(s)

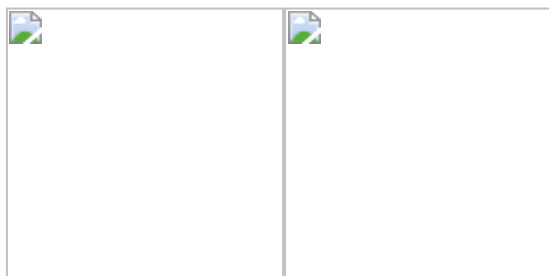
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,765 €

Prix de revient TTC Total : 6,118€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 94,616 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base					
Curry	kg	0,020	1 Base	00:10:00	
Crème de coco(brique)	pièce	1,000	Eplucher et laver les oignons, peler, vider le butternut		
Oignons	kg	0,100	2	00:05:00	
Butternut	kg	1,000	Emincer les oignons et tailler le butternut en gros morceaux		
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,100	3 Cuisson	00:05:00	
Lait de Coco	Boite	1,000	Faire suer les oignons et le butternut au beurre, sans coloration		
Beurre	kg	0,100	4	00:05:00	00:40:00
décor			Ajouter le fond blanc, le lait et la crème de coco, mettre une pointe de curry cuire à feu doux		
Piment d'espelette	pot	0,005	5	00:10:00	
Cerfeuil	Botte	0,250	Mixer le potage et passer au chinois en foulant bien pour récupérer le maximum de pulpe		
Pain de mie tranché	Pièce	0,100	6	00:05:00	
			Vérifier l'assaisonnement et mettre au point		
			7 Finition	00:05:00	
			Tailler des dès de pain de mie		
			8	00:05:00	
			Faire sauter les croustons de pain de mie et les égoutter sur un papier absorbant		
			9 Dressage	00:05:00	
			Dresser le potage en soupière ou assiettes, terminer avec croustons de pain de mie et pluches de cerfeuil		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Brochettes de poulet grillées, sauce arachides, riz gras burkinabé, chips de bananes plantain

Fiche technique de fabrication N°3005

Pour Part(s)

Catégorie :

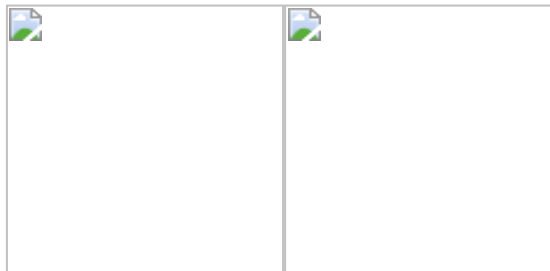
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,590 €

Prix de revient TTC Total : 35,897€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 52,140 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Brochettes			Base		
Oignons	kg	0,100	Désosser et découper les cuisses de poulet en cubes.	00:30:00	
Cuisse de poulet	Pièce	15,000	Piquer la viandes marinée sur les brochettes (2 par personnes)		
Piques brochette bois	poche	0,750			
Pulco citron	btelle	0,100			
Huile d'olives	L	0,100	Marinade		
Gingembre	kg	0,020	Mélanger les yaourts avec l'ail haché, l'huile d'olive, le sel, le poivre, le concentrée de tomates, le jus de citron, gingembre rapé, oignons hachés et piment.	00:10:00	00:60:00
yaourt nature	Pièce	3,000	Mettre les morceaux de poulets à mariner.		
Concentré de tomates 4/4	Boite	0,050			
Gingembre moulu	kg	0,005			
Piment de Cayenne	pièce	0,005	Cuisson Brochettes		
Poivre blanc	kg	0,005	Faire griller les bochettes et terminer la cuisson au four.	00:15:00	00:10:00
Sel fin	kg	0,005			
Ail	kg	0,020			
Sauce			Sauce Arachides		
Basilic	Botte	0,200	Mixer ensemble: l'ail, les oignons, la ciboulette, le persil, le basilic.		
Persil botte	Botte	0,200	Faire chauffer de l'huile, faire suer le mélange 10 minutes à feu doux.		
Oignons	kg	0,100	Délayer le concentré de tomate avec un peu d'eau et l'ajouter dans la préparation.	00:15:00	00:30:00
Ciboulette	Botte	0,200	Délayer le beurre de cacahuète dans un litre d'eau et l'ajouter à la sauce. Laisser cuire 30 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.		
Huile d'olives	L	0,100	assaisonner.		
Beurre de Cacahuètes	kg	0,200			
Concentré de tomates 4/4	Boite	0,020	Riz gras		
Ail	kg	0,020	Haché l'ail, l'oignon, le persil, émincer le céleri branche, tailler les aubergines en mirepoix.		
Riz Gras			Faire suer les légumes hachés et le céleri dans un peu d'huile, ajouter le concentré de tomates et les tomates pelées.	00:15:00	00:15:00
Persil botte	Botte	0,020	Ajouter le riz, et les aubergines, mélanger et mouiller avec du fond blanc et cuire à couvert au four comme un riz pilaf		
Oignons	kg	0,100			
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,100			
Riz long	kg	0,500			
Tomate pelée 4/4	boite	1,000	Chips de plantain		
Huile d'olives	L	0,100	Eplucher les bananes plantain, les tailler en rondelles et les faire frire.	00:20:00	
Céleri branche	kg	0,050			
Aubergines	kg	0,200			
Poivrons verts	kg	0,100			
Concentré de tomates 4/4	Boite	0,050			
Ail	kg	0,020			
Chips					
Huile de friture	bidon	1,000			
Bananes plantin	kg	0,300			

Finition			Eponger sur papier absorbant			
Persil botte	Botte	0,200	Dressage Mettre une timblale de riz au centre de l'assiette, ajouter un cordon de sauce autour, disposer les brochetes de poulet grillées et quelques chips de bananes plantain. Terminer avec persil et rondelles de citrons.		00:15:00	
Citrons	kg	0,100				
Paprika moulu	kg	0,010				
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation			



Sablé aux fruits exotiques, crème légère à la mangue

Fiche technique de fabrication N°3006

Pour Part(s)

Catégorie :

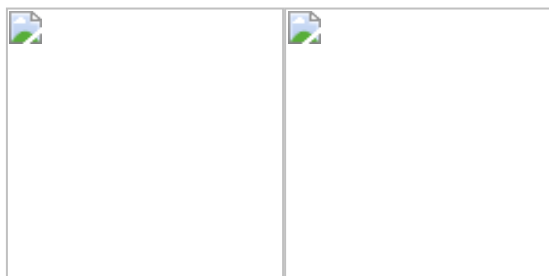
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,275 €

Prix de revient TTC Total : 22,754€

Produit allergène : Lait, Oeuf, Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 305,854 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Sablé Breton			Sablé Breton Travailler ensemble le beurre mou avec le sucre, ajouter le jaune d'oufs et terminer par les poudres; (farine, poudred d'amande et levure chimique) Mouler les sablés dans un moule en silicone et cuire au four	00:15:00	00:20:00
Jaunes d'oeufs litre	L	0,100			
Beurre	kg	0,140			
Vanille liquide	L	0,005			
Sucre en poudre	kg	0,140			
Sel fin 1Kg	kg	0,003			
Amandes poudre	kg	0,080			
Levure chimique	kg	0,015			
Farine t45	kg	0,250			
Crème diplomate					
Pulpe de mangues	kg	0,100			
Maïzena	kg	0,050			
Gélatine en feuille	Feuille	3,000			
Crème UHT 35%	L	0,500			
Lait 1/2 écrémé	L	0,500			
Jaunes d'oeufs litre	L	0,080			
Vanille liquide	L	0,005			
Sucre en poudre	kg	0,100			
Garniture			Garniture préparer les différents fruits et tailler en morceaux. Montage Faire des grosses noix de crème à la poche muni d'une grosse douille unie sur les sablés. Répartir harmonieusement les fruits exotiques et terminer par les feuilles de menthe. Parsemer de noix de coco râpée	00:15:00	00:20:00
Grenade	kg	0,200			
Fruits de la passion	kg	0,200			
Ananas frais	kg	1,000			
Bananes kg	kg	0,200			
Kiwi	pièce	3,000			
Mangue	pièce	2,000			
Décors					
Noix de coco râpée	kg	0,100			
Menthe fraîche	Botte	0,200			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		